

Kveik IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **19**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (47.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	30 ml	FM
Kveik Tormodgarden	Ale	Gęstwa	30 ml	---